



Spaghetti



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi	1
5 Cara pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji	2
7 Syarat lulus uji	4
8 Cara pengemasan	4
9 Syarat penandaan	5



Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia (SNI) *Spaghetti* selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan, juga ditujukan untuk :

- a) Melindungi produsen
- b) Menunjang perkembangan industri hasil pertanian
- c) Menunjang ekspor non migas
- d) Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/1989

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan dalam rapat-rapat teknis, pra konsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus pada tanggal 3 Maret 1997 yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, Gabungan Produsen Makanan Minuman Indonesia, konsumen, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi serta instansi pemerintah yang terkait.



Spaghetti

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan untuk *spaghetti*.

2 Acuan

- Kumpulan Peraturan Perundang-Undangan di bidang makanan edisi III Jilid 1, Departemen Kesehatan RI Tahun 1993/1994.
- Data analisis yang dilakukan di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- *Commonwealth Food Specification for Macaroni, Spaghetti dan Vermicelli*, CFS 1-4-4 1 Jul 52.
- SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.
- SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.
- SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.
- SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.
- SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*.
- SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

3 Definisi

Spaghetti adalah produk kering berbentuk batang bulat masif yang diperoleh melalui proses ekstrusi adonan yang terbuat dari tepung gandum, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

Tabel
Spesifikasi persyaratan mutu

No	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Warna	-	normal
1.2	Bau	-	normal
2	Diameter batang	mm	1,4 – 2,5
3	Keutuhan b/b	%	Min. 90
4	Benda asing	-	tidak boleh ada
5	Air, b/b	%	maks. 12,5
6	Protein (Nx5,7), b/b	%	min. 9,0
7	Abu, b/b	%	maks. 0,85
8	Pewarna tambahan	-	sesuai SNI 01-0222-1995
9	Cemaran logam		
9.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks 1,0
9.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 10,0
9.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks 40,0
9.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,05
10	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks 0,5
11	Cemaran mikroba		
11.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks 10^6
11.2	Bakteri bentuk coli	APM/g	maks 10
11.3	Kapang	koloni/g	maks 10^4

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989; *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.2.

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.3 Diameter batang

6.3.1 Prinsip

Pengukuran diameter berdasarkan dimensi panjang.

6.3.2 Peralatan

Jangka sorong atau mikrometer.

6.3.3 Cara kerja

Ukur diameter *spaghetti* menggunakan jangka sorong atau mikrometer. Untuk setiap barang, pengukuran dilakukan sebanyak 3 (tiga) kali pada titik yang berbeda (ujung kiri, ujung kanan dan bagian tengah).

6.4 Keutuhan

6.4.1 Prinsip

Perbandingan berat *spaghetti* yang panjangnya tidak kurang dari 90% panjang rata-rata terhadap bobot *spaghetti* setiap kemasan.

6.4.2 Peralatan

- Penggaris
- Wadah timbang
- Neraca

6.4.3 Cara kerja

- a) Timbang seluruh isi kemasan, dan ukur panjang rata-rata contoh dalam kemasan, kemudian tetapkan batasan panjang minimumnya, yaitu 90% dari panjang rata-rata.
- b) Pisahkan potongan-potongan batang *spaghetti* yang panjangnya tidak kurang dari batasan panjang minimumnya, kemudian timbang beratnya.
- c) Keutuhan dinyatakan sebagai persentase bobot, batang yang utuh terhadap bobot seluruh contoh dalam kemasan.

6.4.4 Perhitungan

$$\text{Keutuhan} = \frac{B}{A} \times 100 \%$$

Keterangan :

A adalah bobot seluruh isi kemasan

B adalah bobot *spaghetti* yang panjangnya tidak kurang dari batas minimum.

6.5 Benda asing

Cara uji benda asing sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.3.

6.6 Air

Cara uji kadar air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.7 Protein

Cara uji kadar protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1.

6.8 Abu

Cara uji kadar abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

6.9 Pewarna tambahan makanan

Cara uji pewarna tambahan makanan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

6.10 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan timbal (Pb), Tembaga (Cu), Seng (Zn) dan raksa (Hg) sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 3.

6.11 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen (As) sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

6.12 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi spesifikasi persyaratan mutu.

8 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup baik, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

9 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No. 23 Tahun 1992 tentang kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id